4.010 Pečeňové halušky
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
kuracia pečeň	0,80	0,76	1,00	0,96	1,25	1,19	1,25	1,19
krupica detská	0,40	0,40	0,40	0,40	0,50	0,50	0,50	0,50
vajcia	4	0,20	6	0,30	8	0,40	8	0,40
strúhanka	0,40	0,40	0,40	0,40	0,50	0,50	0,50	0,50
soľ	0,02	0,02	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03
cesnak	0,05	0,04	0,05	0,04	0,05	0,04	0,10	0,09
petržlenová vňať čerstvá	0,10	0,07	0,10	0,07	0,10	0,07	0,10	0,07
majorán	0,01	0,01	0,01	0,01	0,02	0,02	0,03	0,03
hmotnosť porcie v g	15		20		25		25	

Receptúra

Výrobný postup

Umytú, odblanenú pečeň pomelieme, pridáme krupicu, vajcia, strúhanku, cesnak, soľ, majorán, umytú na drobno posekanú petržlenovú vňať. Z cesta pretláčame cez sito do vriacej polievky halušky. Varíme 20 min.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	G	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	168	40	2,42	0,5	0,0	6,2	0,2	6,3	0,6	0,632	0,0	0,2	1,3	0,0
B	184	44	2,91	0,7	0,0	6,3	0,2	7,3	0,8	0,797	0,0	0,2	1,3	0,0
C	230	55	3,64	0,9	0,0	7,8	0,2	8,7	0,9	0,987	0,0	0,2	1,3	0,0
D	232	56	3,66	0,9	0,0	7,9	0,2	8,8	0,9	0,987	0,0	0,2	1,3	0,0